



Rendez - vous d'chasse
 Restaurant / Traiteur
 n° 138 route de la forêt 76500 la londe
 Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Menus chauds traiteur

Site web

www.derequiesdechasse.net

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menu 1 : à 27€00 ttc

Mises en bouches quatre pièces

- Pressé de canard aux pétales de jambon fumé

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello
, pêche de vigne, Gin tonic, créole >

- Suprême de pintade : pomme airelles

Ou

- Confit de joue de porc au romarin

- Garnitures de légumes

- Assiette de salade aux deux fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : à 27€00 ttc

Mises en bouches quatre pièces

- Filet de dorade aux éclats de moules

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello,
Pêche de vigne, gin tonic, créole >

- Suprême de pintade : pomme airelles

Ou

- Confit de joue de porc au romarin

- Garniture de légumes

- Assiette de salade aux deux fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin à volonté 6.00 ttc

Par personne

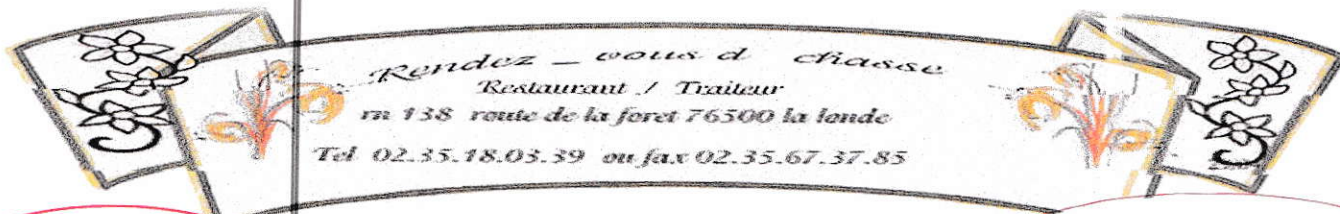
Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux

A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles



Rendez-vous de chasse
 Restaurant / Traiteur
 n° 138 route de la forêt 76500 la londe
 Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85

Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Site web

www.rendevoudeshasse.net

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menus chauds traiteur

Menu 1 : à 29€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces
- Rosace de saumon et flétan
Au fondant d'artichaut
- Spoorm
< pomme, poire, mandarine, limoncello
, pêche de vigne, Gin tonic, créole >
- Noix de veau sauce pleurotes
- Ou
- Filet mignon de porc à la rhubarbe
- Garnitures légumes
- Salade folles et plateaux de fromages
- Dessert aux choix
- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : à 29€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces
- Filet de loup aux croquillages frais
- Spoorm
< pomme, poire, mandarine, limoncello,
Pêche de vigne, gin tonic, créole >
- Noix de veau sauce pleurotes
- Ou
- Filet mignon de porc à la rhubarbe
- Garniture de légumes
- Salade folles et plateaux de fromages
- Dessert aux choix
- Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin à volonté 6.00 ttc

Par personne

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux



A la charge du client : jus de fruits, eau, rappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles

Rendez-vous d'chasse
Restaurant / Traiteur
n° 138 route de la forêt 76500 la fonde
Tél 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85

Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Site web

rendezvousdetchasse.madma.net

E-mail : rdv.dechasse@9business.fr

Menus chauds traiteur

Menu 1 : à 30€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces
- Terrine de ris de veau aux pépites de foie gras et sa compotée d'oignons
- Spoorn
< pomme, poire, mandarine, limoncello, pêche de vigne, Gin tonic, créole >
- Emincé de bœuf aux raviolis de cèpes
Ou
- Magret de canard au pommeau
- Garnitures légumes
- Salade folles et plateaux de fromages
- Dessert aux choix
- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : à 30€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces
- Blinis de rouget et dorade sauce champagne
- Spoorn
< pomme, poire, mandarine, limoncello, Pêche de vigne, gin tonic, créole >
- Emincé de bœuf aux raviolis de cèpes
Ou
- Magret de canard au pommeau
- Garniture de légumes
- Salade folles et plateaux de fromages
- Dessert aux choix
- Pain, café, ingrédient compris

Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin à volonté 6.00 ttc

Par personne

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux



A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles



Rendez-vous d'chasse
Restaurant / Traiteur
n° 138 route de la forêt 76500 la londe
Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Menus chauds traiteur

Site web

Apprendre pour les chasses au chasseur

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menu 1 : à 32€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

Salade Noir mont

< Mesclun, œuf poché, magret de canard, copeaux de foie gras, filet de caillies, lardons >

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello, pêche de vigne, Gin tonic, créole >

- Souris d'agneau braisé au jus de thym

Ou

- Tournedos de canard sur feuille de pomme

- Garnitures légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : à 32€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

Salade de pétoncle et saumon fumé
à la vinaigrette de mangue

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello, Pêche de vigne, gin tonic, créole >

- Souris d'agneau braisée au jus de thym

Ou

- Tournedos de canard sur feuilles de pomme

- Garniture de légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin à volonté 6.00 ttc

Pai personne

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux

A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles



Rendez - vous d chasse
Restaurant / Traiteur
 rn 138 route de la forêt 76500 la fonde
 Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Menus chauds traiteur

Site web

Arendez-vous-d-chasse-metra.fr

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menu 1 : 33€50 à ttc

- Mises en bouches quatre pièces

- Marbré de foie gras au chutney de figues
et toast noix

- Spoem

< pomme, poire, mandarine, limoncello
, pêche de vigne, Gin tonic, créole >

- Fondant de veau en robe jambon fumé

Ou

- Duo de filet de caille et magret canard
< Au jus de griottes >

- Garnitures légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : 33€50 à ttc

- Mises en bouches quatre pièces

- Filet de sandre au coulis de langoustines

- Spoem

< pomme, poire, mandarine, limoncello,
Pêche de vigne, gin tonic, créole >

- Fondant de veau en robe jambon fumé

Ou

- Duo de filet caille et magret canard
< Au jus de griottes >

- Garniture de légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin a volonté 6.00 ttc

Par personne

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux

A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles

Rendez-vous d'chasse
Restaurant / Traiteur
n° 138 route de la forêt 76500 la londe
Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85

Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Menus chauds traiteur

Site web

www.rendezvousdechasse-traiteur.fr

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menu 1 : à 35€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

Assiette Harmonie

< Mesclun, œuf poché, font artichaut, fricassé escargots
, saumon fumé, asperges vertes, filet de caille et parmesan >

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello
, pêche de vigne, Gin tonic, créole >

- Pavé de bœuf belle Otéro

Ou

- Tournedos de canard Bergerac
< copeaux de foie gras, pruneau, jus de Bergerac >

- Garnitures légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : à 35€00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

Filet de bar. sauvage

< Sur mosaïque de légumes >

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello,
Pêche de vigne, gin tonic, créole >

- Pavé de bœuf belle Otéro

Ou

- Tournedos de canard Bergerac
< copeaux de foie gras, pruneau, jus de Bergerac >

- Garnitures de légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert' aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin a volonté 6.00 ttc

Par personne

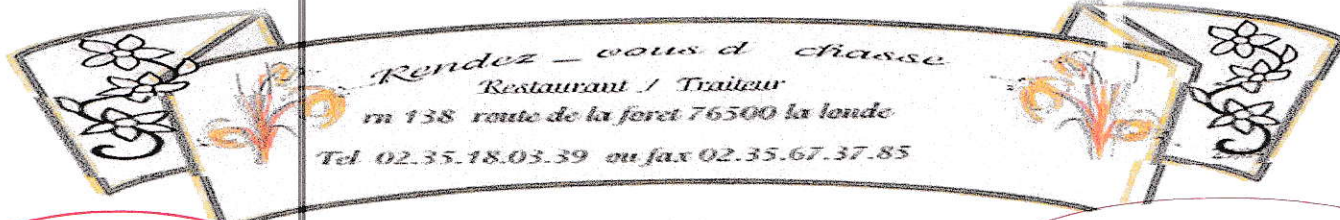
Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux

A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles



Rendez-vous d'chasse
 Restaurant / Traiteur
 n° 138 route de la forêt 76500 la londe
 Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85

Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Site web

www.rendezvousdechasse.net

E-mail : rdv.dechasse@9business.fr

Menus chauds traiteur

Menu 1 : à 37€ 50 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

- Salade de filet de caille et foie gras aux pétales de jambon fumé et segments d'oranges

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello,
 pêche de vigne, Gin tonic, créole >

- Filet de bœuf sauce girolles

Ou

- Filet d'agneau sur tapenade de pistache

- Garnitures légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : à 37€ 50 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

- Blanc de St Pierre

< aux éclats de St Jacques >

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello,
 Pêche de vigne, gin tonic, créole >

- Filet de bœuf sauce girolles

Ou

- Filet d'agneau sur tapenade de pistache

- Garniture de légumes

Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le verre

Vin à volonté 6.00 ttc

Par personne

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge : bordeaux

A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles



Rendez - vous d chasse
 Restaurant / Traiteur
 m 138 route de la forêt 76500 la londe
 Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



Organisation

De buffet et repas chaud

Salle ou domicile

Menus chauds traiteur

Site web

Arendevousdechasse.net/fr/acc

E-mail rdv.dechasse@9business.fr

Menu 1 : à 41€ 00 ttc

- Mises en bouches quatre pièces

Trio Canardais

< marbré de foie gras, carpaccio de canard, crème brûlée foie gras, escalope de foie sur feuille de pomme >

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello
, pêche de vigne, Gin tonic, créole >

Filet mignon de veaux

< filet de bœuf et filet de veau sauce morilles >

Ou

- Trio de viande selon votre choix

- < au jus de médoc >

- Garnitures légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Menu 2 : 41€00 à ttc

- Mises en bouches quatre pièces

- Brochette de st jacques sur mousseline de crabe

- Spoom

< pomme, poire, mandarine, limoncello,
Pêche de vigne, gin tonic, créole >

- Filet mignon de veaux

- < filet de bœuf et filet de veau sauce morilles >

Ou

- Trio de viandes selon votre choix

- < au jus de médoc >

- Garnitures de légumes

- Salade folles et plateaux de fromages

- Dessert aux choix

- Pain, café, ingrédient compris



Apéritif 3.00 ttc Le
verre

Vin à volonté 6.00 ttc

Par personne

Vin blanc : bordeaux

Vin rosé : Provence

Vin rouge :
bordeaux

A la charge du client : jus de fruits, eau, nappages, serviettes,

Nous assurons une location de vaisselles

